Índice - Instrucciones importantes de seguridad

ES

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 52
2. ANTES DE USAR LA ESTUFA POR PRIMERA VEZ 53
3. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS DE LA ESTUFA 57
4. ACCESORIOS DISPONIBLES 59
5. USO DEL PLANO DE COCCIÓN 60
6. USO DEL HORNO 63
7. RECOMENDACIONES PARA LA COCCIÓN 65
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 70
9. MANTENIMIENTO ESPECIAL 72

ADVERTENCIA: Si las instrucciones recogidas en este manual no se siguen con exactitud, podría producirse un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o la muerte.

- **No almacenar o emplear gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.**

QUÉ HACER SI SE PERCIBE OLOR A GAS

- **No intentar encender ningún aparato.**
- **No tocar ningún interruptor eléctrico.**
- **No usar ninguno de los teléfonos del edificio.**
- **Llamar inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Seguir las instrucciones del proveedor de gas.**
- **Si no logra ponerse en contacto con su proveedor de gas, llame a los bomberos.**

- **Las operaciones de instalación y servicio técnico deben ser llevadas a cabo por un instalador cualificado, una empresa de servicio técnico o el proveedor de gas.**

NOTA: ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE POR UN TÉCNICO CUALIFICADO. LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DEBEN SER REALIZADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: estas instrucciones contienen consejos para el usuario, una descripción de los mandos y de los procedimientos correctos para limpiar y mantener el aparato.

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEER Y GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES – Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.
Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato.
Leer todas las instrucciones antes de usar el aparato y respetar siempre todos los avisos de seguridad.

RECONOCER LOS AVISOS DE SEGURIDAD
Este es un símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo le avisa sobre los posibles riesgos que pueden causar lesiones o incluso la muerte.

ENTENDER LAS PALABRAS DE AVISO
Una palabra de aviso – PELIGRO, ADVERTENCIA o ATENCIÓN – acompaña siempre el símbolo de alerta de seguridad. PELIGRO indica los riesgos más graves. Indica un peligro de muerte o de lesiones graves si no se siguen las instrucciones de inmediato. ADVERTENCIA indica un peligro de muerte o de lesiones graves si no se siguen las instrucciones. ATENCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones moderadas.

ADVERTENCIA

- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Usar el aparato únicamente para los fines para los que ha sido concebido. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por un uso indebido de esta estufa.
- Este aparato cumple con las directivas de seguridad vigentes. Un uso indebido de esta estufa puede provocar lesiones personales y daños materiales.
- Leer todas las instrucciones antes de instalar o usar la estufa por primera vez.
- Guardar este manual de instrucciones en un lugar seguro y entregarlo a los usuarios posteriores.

Los avisos de seguridad le explican en qué consiste el peligro, lo que usted puede hacer para evitar el riesgo de lesiones, y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

IMPORTANTE: **Respetar los códigos y normativas vigentes. Consultar el Manual de instalación antes de instalar el aparato.**

NOTA: Esta estufa ha sido realizada para ser usada con gas natural. Para convertir el gas natural a gas LP (propano), consultar las instrucciones en el kit de conversión de gas entre los documentos que se le han entregado.

Se debe contar con una conexión adecuada al suministro de gas. Ver “Requisitos para el suministro de gas”.

2. ANTES DE USAR LA ESTUFA POR PRIMERA VEZ

ADVERTENCIA

PELIGRO DE VUELCO DE LA ESTUFA

- **Todas las estufas se pueden volcar.**
- **Pueden causar lesiones personales.**
- **Instalar el dispositivo antivuelco suministrado con la estufa.**
- **Ver las instrucciones de montaje.**

SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA PRODUCIRSE LA MUERTE O SERIAS QUEMADURAS EN NIÑOS Y ADULTOS.

NOTA: Esta estufa NO debe ser instalada en casas (rodantes) prefabricadas o en remolques recreacionales.

NO instalar esta estufa al aire libre.

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales al usar la estufa, es necesario observar algunas precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- El correcto montaje es su responsabilidad. Asegurarse de que un instalador cualificado instale y ponga a tierra correctamente este aparato.

- ADVERTENCIA: NO USAR POR NINGÚN MOTIVO este aparato como un calentador de ambientes o para calentar una habitación, ya que podría producirse envenenamiento de monóxido de carbono o un recalentamiento del horno.

- NO DEJAR A LOS NIÑOS SOLOS: Los niños no deben permanecer solos o sin vigilancia en un área donde se esté usando este aparato. No permitir que los niños se sienten ni se suban en ninguna superficie del aparato.
- No guardar artículos que puedan resultar de interés para los niños en el área donde se usa este aparato. Si se permite a los niños usar el aparato, deben ser vigilados de cerca por un adulto.
- VESTIR INDUMENTOS APROPIADOS: no usar indumentos sueltos o con extremos que cuelguen al usar este aparato.
- Por razones de seguridad y para evitar daños al aparato, no subirse, sentarse ni apoyarse en la puerta del horno.

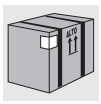
- NO GUARDAR MATERIALES INFLAMABLES EN EL HORNO NI CERCA DE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE.
- LA GRASA ES INFLAMABLE: Dejar que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manipularla. No dejar que se acumulen depósitos de grasa.

- NO USAR AGUA PARA APAGAR UN INCENDIO DE GRASA: Apagar el aparato y apagar las llamas con bicarbonato de soda, productos químicos secos o un extinguidor de espuma.
- USAR SÓLO AGARRADORES SECOS: Los agarradores húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden causar quemaduras debido al vapor. No dejar que los agarradores entren en contacto con los quemadores de superficie calientes. No usar toallas ni otros paños voluminosos en lugar de los agarradores.
- No dejar que la ropa, los agarradores ni ningún otro material inflamable entre en contacto directo o indirecto con los quemadores hasta que éstos se hayan enfriado completamente.

Instrucciones de seguridad importantes

- NO TOCAR LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE NI EL INTERIOR DEL APARATO: Los quemadores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. La cavidad del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no tocar las zonas cercanas a los quemadores ni el interior del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. No permitir que paños ni ningún otro material inflamable entre en contacto con las superficies calientes. Si la ropa o el pelo se incendian, tirarse al suelo y echarse a rodar para apagar las llamas.
- COLOCAR LAS REJILLAS DEL HORNO EN LA POSICIÓN DESEADA MIENTRAS EL HORNO ESTÁ FRÍO: Si se debe quitar una rejilla mientras el horno está aún caliente, no dejar que los agarradores entren en contacto con el quemador de la parrilla.

- TENER CUIDADO AL ABRIR LA PUERTA DEL HORNO: Dejar salir el aire caliente o el vapor antes de extraer o colocar los alimentos en el horno.



- No dejar los materiales de embalaje abandonados en el ambiente doméstico. Clasificar los diferentes materiales de desecho y llevarlos al centro de recolección de desechos especiales más cercano.

- No obstruir las aberturas de entrada de aire.

- REQUISITOS PARA LA PUESTA A TIERRA. Es responsabilidad del usuario:
  a) Ponerse en contacto con un electricista cualificado.
  b) Asegurarse de que el sistema eléctrico sea adecuado y cumpla con el Código de Electricidad de los Estados Unidos ANSI/NFPA 70 – Última edición, o con el Código de Electricidad de Canadá, C22.11 – 1982 y C22.2 N.º 01982 (o la última edición), y todos los códigos locales y normativas vigentes.
- Asegurarse siempre de que los mandos se encuentren en la posición "cero" (off) cuando la estufa no esté siendo utilizada.
- Sobre los quemadores de superficie de la estufa, utilizar sólo ollas o sartenes que tengan un fondo perfectamente liso y plano. NO USAR EL PLANO DE COCCIÓN COMO UNA SUPERFICIE DE TRABAJO.

- No intentar reparar ni sustituir las piezas de este aparato, si no se recomienda específicamente en este manual. Las demás operaciones de mantenimiento deben encargarse a un técnico cualificado.
- No usar ninguna parte de la estufa o del horno como alacena. Los materiales inflamables pueden inflamarse y los artículos de plástico pueden derretirse o prenderse fuego.
- No colgar artículos en ninguna parte del aparato ni apoyar nada contra el horno. Algunos tejidos son extremadamente inflamables y pueden prenderse fuego.
- NO USAR PAPEL DE ALUMINIO PARA REVESTIR LAS PIEZAS DEL HORNO O EL PLANO DE COCCIÓN. El uso de revestimientos de papel de aluminio puede ocasionar riesgos de incendio o descarga eléctrica, o la obstrucción del flujo de calor y aire. El papel de aluminio es un óptimo aislador térmico, que atrapa el calor debajo. Esto puede interferir con la cocción y puede dañar el esmalte del horno.
- No dejar la estufa sin vigilancia al usar ajustes de fuego alto. Los derramamientos pueden provocar humo y salpicaduras de grasa, que se pueden prender fuego.
  IMPORTANTE: Tras un derramamiento, apagar el quemador y limpiarlo. Tras haberlo limpiado, asegurarse de que el quemador funcione correctamente.
- No todos los tipos de vidrio, cerámica vitrificada termorresistente, cerámica, loza u otros utensilios de cocina vitrificados son apropiados para ser usados en la estufa. Estos tipos de utensilios pueden romperse debido a los cambios repentinos de temperatura. Usar sólo con ajustes de fuego medio o bajo, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas por el fabricante.
- NO CALENTAR ENVASES DE ALIMENTOS AÚN CERRADOS: La presión resultante puede causar el estallido del envase.
- NO USAR PRODUCTOS INFLAMABLES PARA LIMPIAR LA ESTUFA.
- No limpiar, frotar, dañar ni extraer la empaquetadura de la puerta del horno, ya que es esencial para el correcto sellado durante la cocción y durante el ciclo de autolimpieza del horno. Reemplazar la empaquetadura de la puerta del horno si se daña o presenta acumulaciones excesivas de residuos de alimentos.
- Asegurarse de que todos los mandos de los quemadores de superficie de la estufa estén apagados y de que el plano de cocción esté frío antes de usar cualquier tipo de producto limpiador. Los elementos químicos de estos productos podrían, en presencia de calor, encenderse o hacer que las partes de metal se corroan.
- LAS REPARACIONES DEBERÁN SER REALIZADAS SÓLO POR PERSONAL DE MANTENIMIENTO CUALIFICADO. El personal de mantenimiento debe desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier operación de mantenimiento a la estufa.

NOTA: La Ley de Tóxicos y Agua Potable Segura de California exige al Gobernador de California publicar una lista de las sustancias conocidas en el Estado que causen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños y exige a las empresas que alerten a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una sustancia química que conforme al Estado de California puede causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Este aparato puede causar una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias de la lista, incluyendo benceno, fomaldehído, monóxido de carbono, tolueno y hollín.

Instrucciones de seguridad importantes

ADVERTENCIA

PELIGRO DE VUELCO DE LA ESTUFA

- **Todas las estufas se pueden volcar.**
- **Pueden causar lesiones personales.**
- **Instalar el dispositivo antivuelco suministrado con la estufa.**
- **Ver las instrucciones de montaje.**

SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA PRODUCIRSE LA MUERTE O SERIAS QUEMADURAS EN NIÑOS Y ADULTOS.

ASEGURARSE DE QUE LA ESTUFA ESTÉ CORRECTAMENTE BLOQUEADA Y TENGA EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO CORRECTAMENTE INSTALADO. CONSULTAR LAS INSTRUCCINOES INCLUIDAS EN EL MANUAL DE INSTALACIÓN.

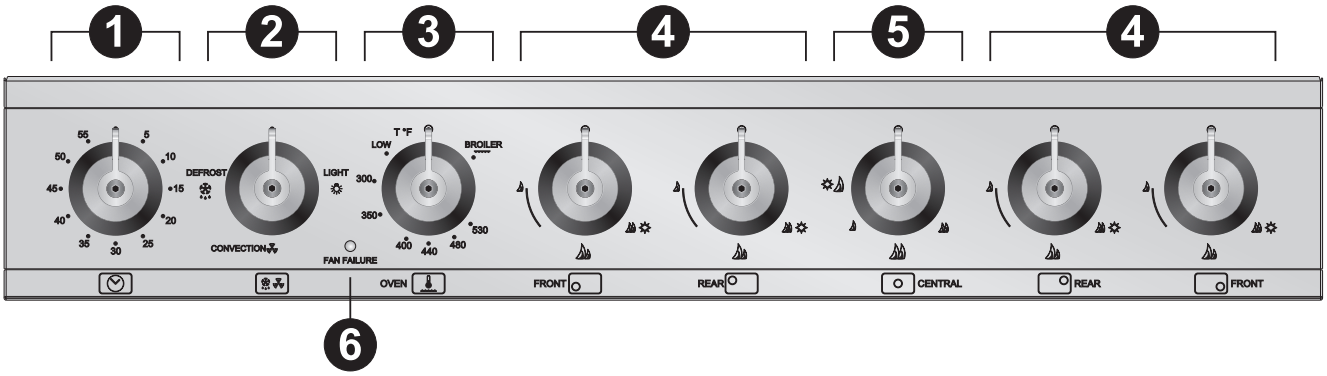
- No subirse ni sentarse en la puerta del horno ni en el cajón.
- Eliminar los materiales del embalaje y las etiquetas temporales del horno y del plano de cocción.
- Registrar el modelo y el número de serie en la página 2 de este manual. El modelo y el número de serie se encuentran en la placa de identificación de la estufa, que se encuentra en una zona visible del compartimiento de almacenamiento. LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN NO DEBE QUITARSE POR NINGÚN MOTIVO.
- ANTES DE COCER O ASAR POR PRIMERA VEZ, encender el horno y la parrilla para quemar cualquier residuo de suciedad, aceite o grasa que pueda haber quedado del proceso de fabricación. Encender el horno y colocarlo en 450°F (230°C) durante 20 o 30 minutos, y luego encender la parrilla por la misma cantidad de tiempo.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

3. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS DE LA ESTUFA

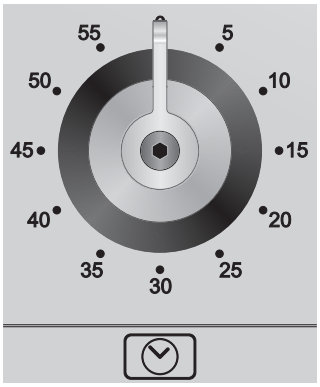
Todos los selectores y mandos de la estufa se encuentran en el panel frontal.

PANEL FRONTAL DE MANDOS



BOTÓN DE MANDO DEL TEMPORIZADOR

1 Este botón se utiliza para programar el temporizador. Los números corresponden a los minutos. El ajuste es progresivo, por lo que el tiempo también puede programarse en cualquier valor intermedio entre los números indicados. Cuando se haya cumplido el tiempo, se activará un zumbador, pero el proceso de cocción no se interrumpirá.



BOTÓN SELECTOR DE FUNCIONES DEL HORNO

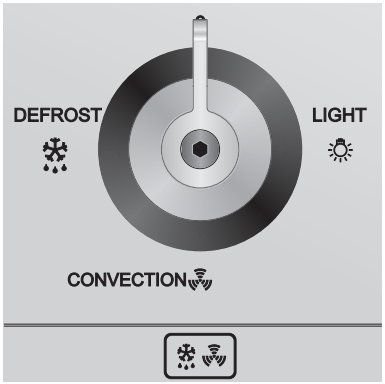
2 Girar este botón para seleccionar una de las siguientes funciones:

NINGUNA FUNCIÓN SELECCIONADA: En esta posición, ninguna de las tres funciones del horno que se presentan a continuación se puede activar.

DESCONGELACIÓN: Girar el botón hasta esta posición para descongelar alimentos.

LUZ DEL HORNO: Girar el botón hasta esta posición para encender la luz que se encuentra dentro del horno.

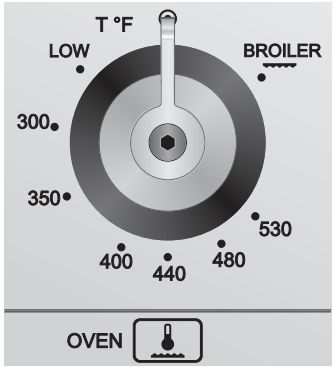
CONVECCIÓN: Girar el botón hasta esta posición para encender el sistema de convección del horno. Utilizar este ajuste para cocinar con aire a presión.



BOTÓN DE MANDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

3 Este botón se utiliza para encender el quemador del horno que se encuentra dentro del mismo y para regular la **temperatura** de cocción deseada.

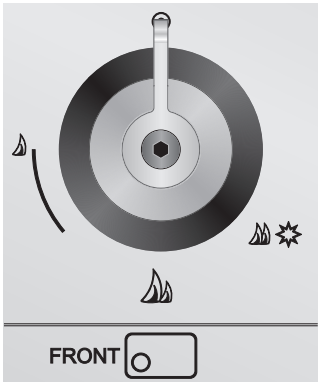
Girar el botón hacia la izquierda hasta la temperatura deseada. Al encender el horno, se recomienda dejar la puerta del mismo parcialmente abierta.



BOTÓN DE MANDO DE LOS QUEMADORES DEL PLANO DE COCCIÓN

4 Para encender los quemadores de superficie, presionar y girar el botón correspondiente hacia la izquierda hasta el símbolo de llama baja. Para ajustar la llama, girar el botón hasta cualquier posición que se encuentre entre los símbolos de llama mínima y los de llama máxima.

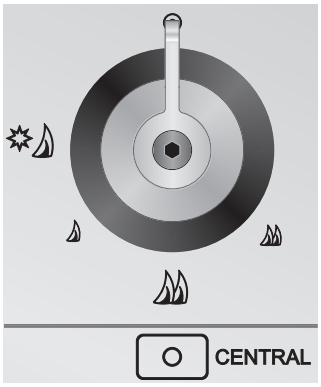
Para apagarlo, girar nuevamente el botón a la posición .



BOTÓN DE MANDO DEL QUEMADOR CENTRAL

5 Presionar y girar este botón hacia la izquierda hasta el símbolo de la llama grande para encender la parte central del quemador. Girar este botón hasta el símbolo de la llama doble para encender también la parte externa del quemador.
Girar el botón a cualquier posición que se encuentren entre los símbolos de llama mínima y los de llama máxima.

Para apagarlo, girar nuevamente el botón a la posición .

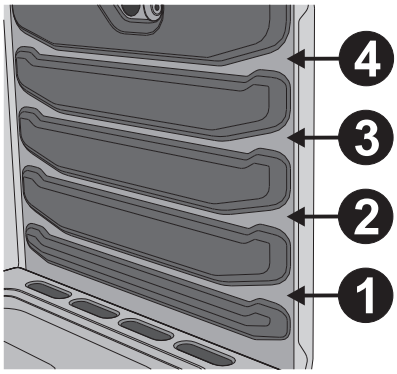


INDICADOR LUMINOSO

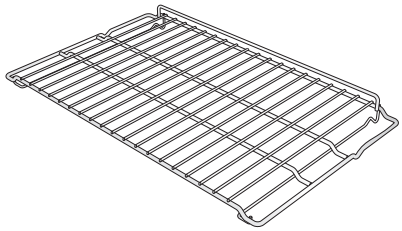
6 Este indicador luminoso indica un mal funcionamiento en el sistema de refrigeración o un recalentamiento temporario. Si el indicador luminoso permanece encendido en forma constante, comunicarse con un servicio de reparación autorizado.

NOTA: No utilizar el aparato cuando el indicador luminoso FAN FAILURE (falla en el ventilador) permanece encendido en forma constante.

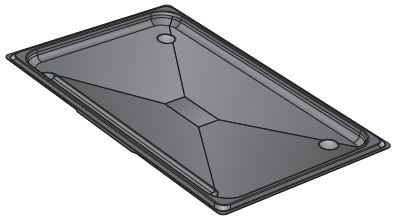
4. ACCESORIOS DISPONIBLES



El horno dispone de **4 corredera laterales** para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas.



Rejilla del horno: para cocer alimentos en bandejas de horno, hornear pasteles pequeños, asar o preparar alimentos que requieran un asado ligero.

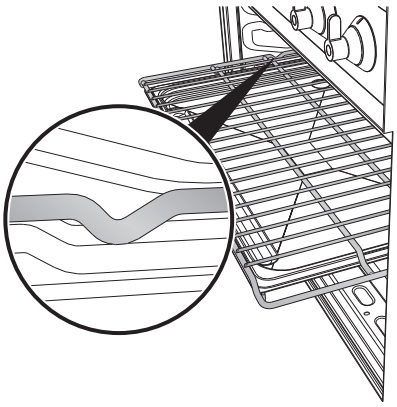


Bandeja para horno: útil para recoger la grasa y el aceite de los alimentos colocados en la rejilla que está encima y para hornear pasteles, pizza y postres.

Los accesorios del horno que pueden entrar en contacto con los alimentos están hechos de materiales que cumplen con los requisitos exigidos por las normativas actuales.

4.1 Uso de la rejilla o bandeja

Las rejillas y las bandejas están equipadas con un bloqueo de seguridad mecánico que evita que sean extraídas accidentalmente. Para introducir una rejilla o una bandeja correctamente, verificar que el bloqueo se encuentre mirando hacia abajo (como se muestra en la figura).
Para extraer la rejilla o la bandeja, levantar levemente la parte frontal.
El bloqueo mecánico (o la rejilla elevada, si estuviera incluida) debe siempre mirar hacia la parte trasera del horno.

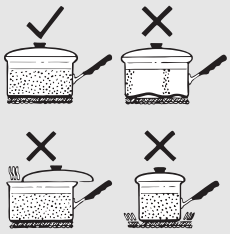


Introducir suavemente las rejillas y las bandejas en el horno hasta que hagan tope.

Limpiar las bandejas antes de utilizarlas por primera vez, ya que esto evita que los residuos que puedan haber quedado de la fabricación rayen las paredes laterales del horno al introducir la bandeja.

5. USO DEL PLANO DE COCCIÓN

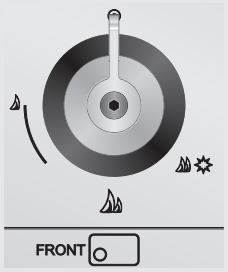
RIESGO DE INCENDIO



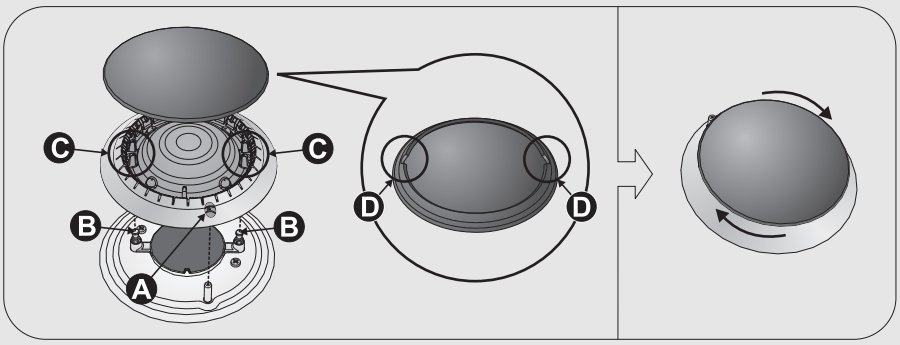
- **No dejar que la llama de los quemadores supere los límites del recipiente de cocción.**

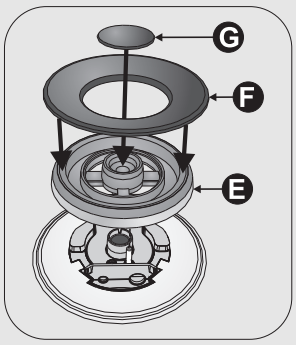
ADVERTENCIA

- **Apagar todos los mandos cuando la estufa no esté siendo utilizada.**



NOTA: Verificar que las cabezas y las tapas de los quemadores, y las rejillas se encuentren posicionadas correctamente. Antes de encender los quemadores del plano de cocción, verificar que cada una de sus cabezas se encuentre correctamente posicionada con su respectiva tapa.





Alinear la ranura **A** con el encendedor y asegurarse de que los pestillos **B** se alineen con las ranuras **C**. Alinear los abocardados **D** de la tapa del quemador a los pestillos **B** y, cuando se posicione sobre el quemador, rotarla levemente para asegurarse de que sea estable.

Para el quemador doble, poner la tapa del quemador **G** y **F** en la cabeza del quemador **E**, y asegurarse de que queden bien ajustadas. La cabeza del quemador debe colocarse encima (asegurándose de utilizar el chispero como guía).

5.1 Dispositivo de encendido de seguridad

Cada botón de quemador tiene un símbolo que corresponde al quemador que controla (el ejemplo a la izquierda muestra el quemador delantero izquierdo).

El aparato cuenta con un chispero de encendido.

- Simplemente girar el botón hacia la izquierda hasta el símbolo de llama baja hasta que el quemador se encienda.

NOTA: Si la llama se apaga accidentalmente, un sistema automático intentará volver a encenderla. Si el intento fracasara, un dispositivo de seguridad interno se encargará de bloquear el flujo de gas. Para hacer que el sistema de encendido vuelva a funcionar normalmente, girar el botón hasta la posición y repetir el procedimiento.

RECORDAR: Al usar el plano de cocción, toda su área se calienta.

NOTA: No intentar volver a encender la llama manualmente.

5.2 Consejos prácticos para utilizar los quemadores del plano de cocción

NOTA: No obstruir el flujo de calor y del aire de ventilación alrededor de los bordes de la rejilla.

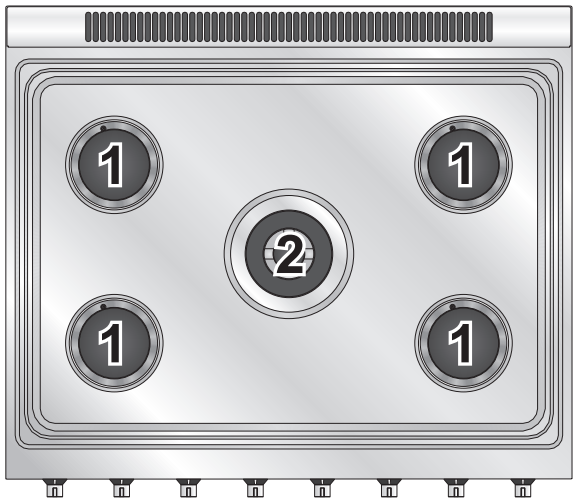
Para un uso más eficiente de los quemadores y para un consumo de gas reducido, usar recipientes de cocina cubiertos de tamaño proporcional al quemador para evitar que la llama se salga de los bordes (ver sección “5.3 Diámetro de los utensilios de cocina"). Cuando el agua comienza a hervir, bajar la llama de modo que el contenido no se derrame. Para evitar quemaduras o daños al plano de cocción, todas las ollas, sartenes y planchas deben colocarse de manera que no sobresalgan del perímetro del plano de cocción. Todos los recipientes de cocina deben tener un fondo plano y liso. Al cocinar con grasa o aceite, poner extrema atención en evitar un recalentamiento, para así evitar además que la grasa se prenda fuego. Si la llama se apaga accidentalmente, apagar el botón de mando y esperar mínimo un minuto antes de intentar encender de nuevo el quemador.

NOTA: Antes de encender un quemador, colocar el utensilio de cocción lleno sobre la rejilla. No hacer funcionar un quemador usando utensilios vacíos o sin poner los utensilios sobre la rejilla.

No dejar utensilios de cocción vacíos sobre superficies calientes del área o sobre los quemadores.

NOTA: No intentar operar el aparato durante un corte de corriente.

5.3 Diámetro de los utensilios de cocina



QUEMADORES	Ø mín. y máx. (cm)	Ø mín. y máx. (pulgadas)
1 Rápido	18 - 26	7 1/8” - 10 1/4”
2 Ultrarrápido	20 - 26	7 7/8” - 10 1/4”

5.4 Utensilios de cocción

NOTA: No dejar utensilios de cocción vacíos sobre superficies calientes del área o sobre los quemadores.

Los utensilios ideales deben tener un fondo plano, lados derechos, una tapa que se ajuste perfectamente y un espesor de medio a pesado.
Los utensilios con acabados ásperos pueden rayar el plano de cocción. El aluminio y el cobre pueden emplearse como material principal o de base en los utensilios de cocción. Sin embargo, al ser usados como base pueden dejar marcas permanentes en el plano de cocción o en las rejillas.

Las propiedades de los utensilios de cocción son un factor que repercute en la rapidez y uniformidad con que se distribuye el calor, lo cual afecta los resultados de cocción. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que su material de base. Por ejemplo, un acabado antiadherente sobre un utensilio de aluminio tendrá las propiedades del aluminio.

Consultar la siguiente tabla como guía respecto de las propiedades físicas de los utensilios de cocción.

UTENSILIOS DE COCCIÓN	PROPIEDADES
Aluminio	• Calienta rápida y uniformemente. • Es adecuado para todos los tipos de cocción. • Un espesor de medio a pesado es lo ideal para la mayor parte de tareas culinarias.
Hierro fundido	• Calienta lenta y uniformemente. • Bueno para dorar y freír. • Mantiene el calor para una cocción lenta.
Cerámica o cerámica vitrificada	• Seguir las instrucciones del fabricante. • Calienta lentamente pero no en forma uniforme. • Mejores resultados en las posiciones de fuego bajo a mediano.
Cobre	• Calienta muy rápida y uniformemente.
Loza de barro	• Seguir las instrucciones del fabricante. • Usar en posición de fuego bajo
Acero o hierro fundido esmaltado de porcelana	• Ver acero inoxidable o hierro fundido
Acero inoxidable	• Calienta rápidamente pero no en forma uniforme. • Los utensilios de acero inoxidable con aluminio o cobre como material principal o de base proporcionan un calor uniforme.

6. USO DEL HORNO

6.1 Instrucciones generales

NOTA: Antes de usar el horno por primera vez, precalentarlo a la temperatura máxima (530°F - 277?) y dejarlo funcionar durante el tiempo suficiente para quemar los residuos aceitosos que pudieran haber quedado del proceso de fabricación, ya que podrían dar mal sabor a los alimentos.

ADVERTENCIA

RIESGO DE QUEMADURAS

Para evitar quemaduras causadas por el vapor del horno, abrir la puerta en dos fases: abrir parcialmente (aproximadamente 5 cm-2") durante 4-5 segundos, el tiempo suficiente para dejar que el vapor salga, y luego abrir totalmente.

Para acceder a los alimentos que se encuentran en el horno, dejar siempre la puerta abierta el menor tiempo posible, para evitar que la temperatura del horno baje y arruine los alimentos.

ADVERTENCIA

No cubrir las ranuras ni los orificios en la superficie inferior del horno, ni cubrir una rejilla entera con materiales como papel de aluminio. Esto obstruye el flujo de aire en el horno y puede causar envenenamiento de monóxido de carbono. Los revestimientos con papel de aluminio pueden, además, atrapar el calor y provocar riesgos de incendio.

NOTA: Si la llama se apaga accidentalmente, un dispositivo de seguridad interno se encargará de bloquear el flujo de gas. Para hacer que el sistema de encendido vuelva a funcionar normalmente, girar el botón hasta la posición ⊙ y repetir el procedimiento.

NOTA: No intentar encender manualmente los quemadores del horno o de la parrilla.

NOTA: Los quemadores de la parilla y del horno no pueden ser utilizados simultáneamente.

NOTA: No intentar operar el aparato durante un corte de corriente.

6.2 Cocción por convección

Para utilizar la convección, encender el quemador del horno utilizando el botón de encendido del mismo y luego girar el selector de función del horno hasta la posición indicada por un . El sistema de convección se activa cuando se alcanza la temperatura seleccionada.

ADVERTENCIA: No utilizar la función de descongelación (indicada por el símbolo) para la cocción por convección, ya que no hay un retardo de tiempo para el encendido de la función de descongelación, y esto puede causar un importante mal funcionamiento del aparato.

ADVERTENCIA: La cocción por convección no puede ser utilizada para asar.

6.3 Luz del horno

La luz se enciende al girar el botón selector de funciones hasta la posición de luz del horno .

NOTA: No obstruir las tomas de aire ubicadas en la parte superior del compartimiento de almacenamiento.

7. RECOMENDACIONES PARA LA COCCIÓN

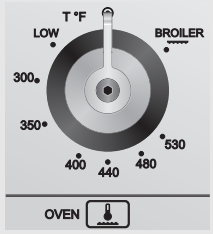
ADVERTENCIA **RIESGO DE QUEMADURAS**

Mantener la puerta del horno cerrada durante la cocción.

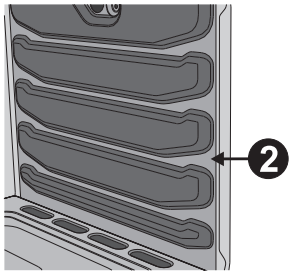
ADVERTENCIA **No cubrir el suelo de horno con papel de aluminio ni colocar sobre él sartenes o bandejas del horno, ya que podrían dañar el revestimiento de esmalte del horno. Si se desea usar papel de cera en el horno, colocarlo de manera que no interfiera con la circulación de aire caliente dentro del horno.**

NOTA: En el modo de cocción asistida por ventilador, se debe precalentar el horno a 90-100°F (32-37ºC) por encima de la temperatura de cocción. Esto reduce considerablemente el tiempo de cocción, el consumo de energía, y permite una cocción más uniforme.

7.1 Cocción tradicional

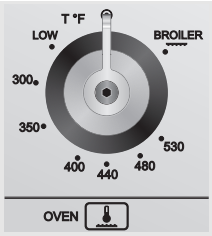
BOTÓN SELECTOR DE FUNCIONES	
BOTÓN DE MANDO DE BAJO A 530ºF - 275ºC	

Con el método de cocción tradicional, el calor circula de abajo hacia arriba, y por lo tanto es ideal para cocer los alimentos en una única rejilla. Precalentar el horno a la temperatura deseada e introducir los alimentos únicamente después de que la luz del termostato se haya apagado. Las carnes con mucha grasa pueden ponerse en el horno mientras este está aún frío. La carne congelada puede colocarse directamente en el horno, sin necesidad de esperar a que se descongele. No obstante, programar la temperatura a aproximadamente 70ºF (21ºC) menos y dejar un 25 % más de tiempo de cocción.

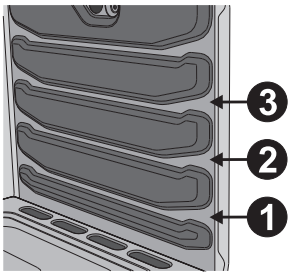


NOTA: Usar sartenes con bordes profundos para evitar que caiga grasa/aceite y ensucie las paredes del horno.

7.2 Cocción por convección

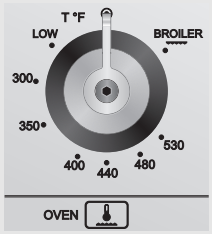
SELECTOR DE FUNCIÓN	
BOTÓN DE MANDO DE BAJO A 530ºF - 275ºC	

La convección se puede utilizar para cocer alimentos simultáneamente en varias posiciones de rejilla, incluso cuando se utilizan diferentes tipos de alimentos (pescado, carne, etc.) sin que se mezclen los sabores ni los aromas. La circulación del aire en el horno garantiza una distribución uniforme de calor. No es necesario precalentar el horno.

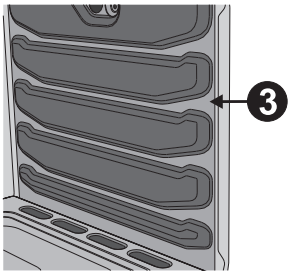


NOTA: La cocción simultánea de varios alimentos es posible con la condición de que los distintos alimentos requieran la misma temperatura de cocción.

7.3 Parrilla

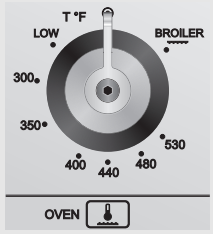
SELECTOR DE FUNCIÓN	BROILER
BOTÓN DE MANDO A POSICIÓN DE ASADO	

Dora los alimentos rápidamente. Se recomienda colocar la sartén de asado en la 3ª rejilla.
Para cocciones breves o de pequeñas cantidades de alimentos, colocar la rejilla en la tercera corredera contando desde abajo. Para períodos de cocción más prolongados y para asar, colocar la rejilla en la corredera más baja, según el tamaño del alimento.

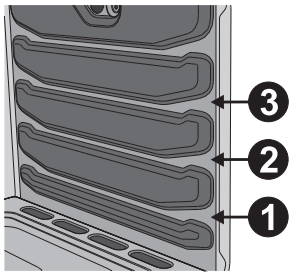


NOTA: Mantener la puerta del horno cerrada durante la cocción.

7.4 Descongelación

SELECTOR DE FUNCIÓN	
BOTÓN DE MANDO EN AJUSTE DE DESONGELACIÓN	

El flujo de aire que genera el ventilador asegura una descongelación más veloz.
El aire que circula en el interior del horno tiene temperatura ambiente.



NOTA: La ventaja de la descongelación a temperatura ambiente es que no se altera el gusto ni el aspecto de los alimentos.

7.5 Tabla de cocciones aconsejadas

Los tiempos de cocción, especialmente de la carne, varían de acuerdo al grosor, la calidad del alimento y al gusto personal.

COCCIÓN TRADICIONAL			
	POSICIÓN DE LA REJILLA	TEMPERATURA (°F)	TIEMPO EN MINUTOS (*)
PRIMEROS PLATOS			
LASAÑA	2 - 3	390 - 410	50 - 60
PASTA AL HORNO	2 - 3	410 - 450	40
CARNE			
TERNERA ASADA	2	350 - 390	15 - 20 /Lb.
RES ASADO	2	410 - 470	15 - 20 /Lb.
CERDO ASADO	1 - 2	350 - 400	100 - 110
POLLO	1 - 2	350 - 400	80 - 90
PATO	2	350 - 400	110 - 130
OCA - PAVO	2	300 - 350	45 - 60
CONEJO	2	350 - 400	100 - 120
PERNIL DE CORDERO	2	350 - 400	40 - 50
PESCADO	1	338 - 392	DE ACUERDO CON EL TAMAÑIO DEL PESCADO
PIZZA	1 - 2	430 - 470	20 - 25
POSTRES			
PASTELES PEQUEÑOS	1 - 2	340 - 400	15 - 20
PASTEL BUNDT	1 - 2	340	60 - 70
TARTAS	1	360 - 400	30 - 40
PASTELES DE FRUTA	1 - 2	340 - 400	20 - 30
PASTEL DE ÁNGEL	1 - 2	320	60
PASTEL DE MANZANA	1	400	60
PASTEL DE ARROZ	1	360	60 - 70

(*) = HORNO PRECALENTADO

A LA PARRILLA			
	POSICIÓN DE LA REJILLA	TIEMPO EN MINUTOS (*)	
		PRIMER LADO	SEGUNDO LADO
COSTILLAS DE CERDO	3	7 - 9	5 - 7
FILETE DE CERDO	3	9 - 11	5 - 9
FILETE DE RES	3	9 - 11	9 - 11
HÍGADO	3	2 - 3	2 - 3
COSTILLAS DE TERNERA	3	7 - 9	5 - 7
POLLO CORTADO A LA MITAD	3	9 - 14	9 - 11
SALCHICHAS	3	7 - 9	5 - 6
ALBÓNDIGAS	3	7 - 9	5 - 6
FILETE DE PESCADO	3	5 - 6	3 - 4
TOSTADAS	3	2 - 4	2 - 3

COCCIÓN POR CONVECCIÓN			
	POSICIÓN DE LA REJILLA	TEMPERATURA (°F)	TIEMPO EN MINUTOS (*)
PRIMEROS PLATOS			
LASAÑA	2	370 - 400	40 - 50
PASTA AL HORNO	2	370 - 400	25 - 30
CARNE			
TERNERA ASADA	1 - 2	300 - 340	65 - 90
CERDO ASADO	1 - 2	300 - 320	70 - 100
RES ASADO	1 - 2	320 - 340	65 - 90
FILETE DE RES	1 - 2	320 - 360	35 - 45
CORDERO ASADO	1 - 2	270 - 300	100 - 130
RES ASADO	1 - 2	340 - 360	40 - 45
POLLO ASADO	1 - 2	340	70 - 80
PATO ASADO	1 - 2	340 - 360	100 - 120
PECHUGA DE PAVO ASADA	1 - 2	320 - 340	90
CONEJO ASADO	1 - 2	320 - 340	80 - 100
LIEBRE ASADA	1 - 2	320 - 340	30 - 50
PICHÓN ASADO	1 - 2	280 - 340	15 - 25
PESCADO	2 - 3	302 - 338	DE ACUERDO CON EL TAMAÑIO DEL PESCADO
PIZZA	2 - 3	410 - 450	15 - 20
PAN	2 - 3	370 - 400	40
TOSTADAS	1 - 2	430 - 470	7
POSTRES			
PASTEL BUNDT	2 - 3	300 - 340	35 - 45
PASTELES/TARTAS DE FRUTA	2 - 3	340 - 380	65 - 40
TARTAS	2 - 3	320 - 340	20 - 25
PASTELES PEQUEÑOS	2 - 3	340 - 360	20
PASTEL DE ARROZ	2 - 3	340	50 - 60
PASTEL DE MANZANA	2 - 3	360	60
PASTEL DE ÁNGEL	2 - 3	320	60

(*) = HORNO PRECALENTADO

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA **RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento del horno, desconectar el aparato de la corriente eléctrica.

8.1 Limpieza de las piezas de acero inoxidable

NOTA: Para una buena conservación del acero inoxidable es necesario limpiarlo regularmente después del uso. Dejar que las partes de acero se enfríen antes de limpiarlas.

8.1.1 Limpieza habitual diaria

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, usar **exclusivamente** productos específicos que no contengan abrasivos o ácidos a base de cloro.
Modo de uso: verter el producto en un paño húmedo y limpiar la superficie, enjuagar abundantemente y secar con un paño húmedo o gamuza.

8.1.2 Manchas o residuos de alimentos

No usar esponjas metálicas ni raspadores afilados: pueden dañar la superficie del aparato.
Usar productos estándar, no abrasivos y, de ser necesario, utensilios de madera o plástico. Enjuagar abundantemente y secar con un paño suave o gamuza.

No dejar secar dentro del horno residuos de alimentos a base de azúcar (como mermelada). Si se secan y permanecen por mucho tiempo, arruinarán el esmalte que cubre las paredes del horno.

8.2 Limpieza de las partes del plano de cocción

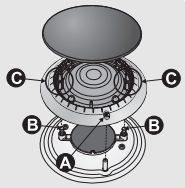
8.2.1 Rejillas

Retirar las rejillas. Limpiar con agua tibia y detergentes no abrasivos, quitando todas las incrustaciones acumuladas. Montar nuevamente las rejillas en el plano de cocción.

8.2.2 Tapas de los quemadores, cabezas de los quemadores y quemadores

Las tapas y las cabezas de los quemadores pueden retirarse para facilitar las operaciones de limpieza. Lavarlas con agua caliente y detergentes no abrasivos, asegurándose de quitar todas las acumulaciones y colocarlas a un lado hasta que se sequen completamente.

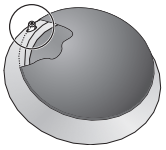
NOTA: Colocar nuevamente las tapas de los quemadores sobre las cabezas de los quemadores, asegurándose de que las ranuras A queden perfectamente alineadas respecto a las proyecciones de los quemadores.



No lavar por ningún motivo estas piezas en el lavavajillas.

8.2.3 Chisperos

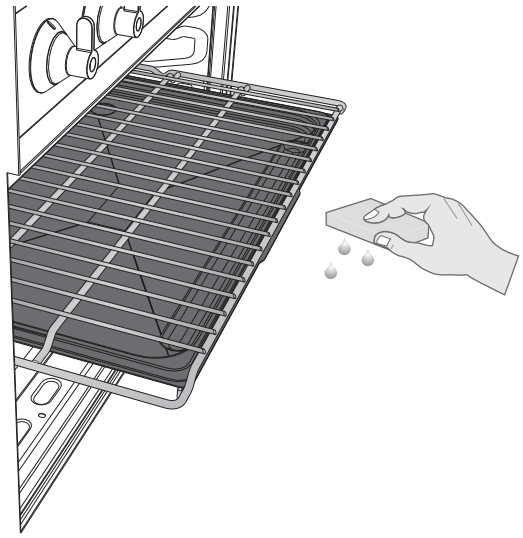
Para obtener el mejor rendimiento posible, el chispero debe permanecer siempre perfectamente limpio. Inspeccionarlo con frecuencia y limpiarlo con un paño húmedo cuando sea necesario. Eliminar los residuos quemados con un palillo de madera, un pasador recto o una aguja.



8.3 Limpieza del horno

NOTA: Para asegurar una larga vida útil a su aparato, el horno debe limpiarse regularmente. Dejar que el horno se enfríe antes de limpiarlo.

- Quitar todas las partes extraíbles.
- Lavar las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos. Enjuagar y secar.
- Para una limpieza más fácil, la puerta puede retirarse (véase sección “9.1 Desmontaje de la puerta”).



8.4 Vidrio de la puerta del horno

Se recomienda mantener el vidrio de la puerta del horno siempre limpio. Para limpiarlo, utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lavar con una esponja húmeda y detergente doméstico común.

NOTA: No usar limpiadores abrasivos o corrosivos para limpiar el vidrio de la puerta (por ej. productos en polvo, productos en spray para horno, quitamanchas o esponjillas metálicas).
No usar materiales ásperos o abrasivos ni rascadores de metal afilados para limpiar la puerta de vidrio del horno ya que pueden rayar la superficie y hacer añicos el vidrio.

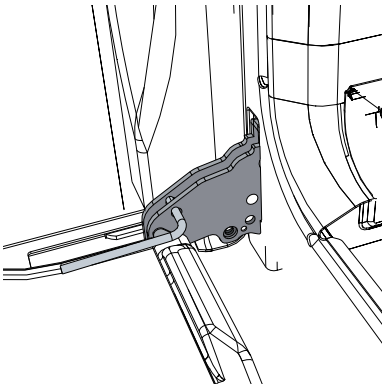
9. MANTENIMIENTO ESPECIAL

El horno necesita algunas operaciones especiales de mantenimiento o sustitución de partes sujetas a desgaste como las empaquetaduras, las bombillas, etc. Las instrucciones a continuación describen cómo llevar a cabo estas pequeñas operaciones de mantenimiento.

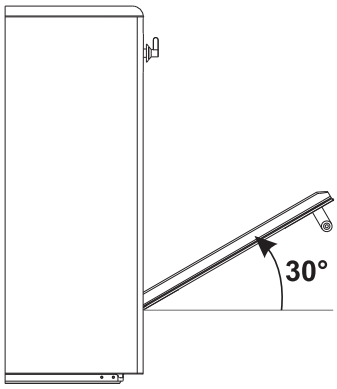
ADVERTENCIA **RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento del horno, desconectar el aparato de la corriente eléctrica.

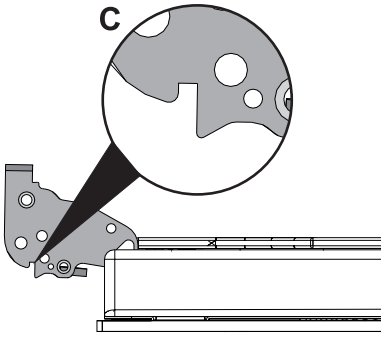
9.1 Desmontaje de la puerta



Abrir la puerta completamente. Introducir un pasador en el orificio de la bisagra. Repetir esta operación en ambas bisagras.



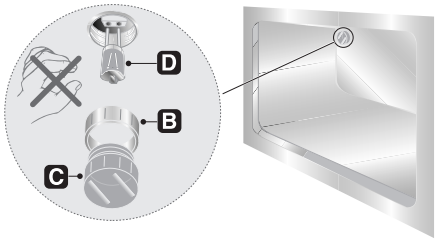
Tomar la puerta por ambos lados con las dos manos, levantarla formando un ángulo de 30º y extraerla.



Para volver a montar la puerta, colocar las bisagras en las ranuras del horno correspondientes, asegurándose de que las secciones ranuradas C queden apoyadas completamente en la parte inferior de las ranuras. Bajar la puerta y, una vez en su lugar, quitar los pasadores de los orificios de las bisagras.

9.2 Cambio de la bombilla del horno

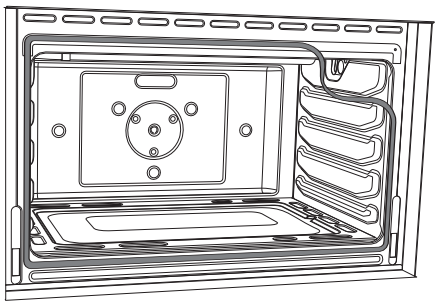
Retirar la protección superior **A** y el anillo **B**, así como la tapa de vidrio **C**, desatornillándola hacia la izquierda. Cambiar la bombilla **D**. Montar nuevamente el anillo **B**, la tapa **C** y la protección superior **A**.



NOTA: Usar exclusivamente bombillas para horno (T 600°F).

9.3 Desmontaje de la empaquetadura de la puerta del horno

Para realizar una limpieza completa del horno, se puede quitar la empaquetadura. Antes de quitarla, retirar la puerta como descrito anteriormente. Levantar las aletas de las esquinas como se muestra en la figura.



9.4 Lubricar las válvulas de gas de los quemadores de superficie

Con el tiempo, las válvulas de gas de los quemadores podrían endurecerse o atascarse. Limpiarlas internamente y volver a lubricar. Esta operación debe ser realizada por un técnico cualificado.

914774480/ B